AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:
• Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.
Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta. È buona norma quindi impedire che i bambini possano avvicinarsi al forno quando è in funzione, in particolare quando funziona il grill.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.
  Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
  In particolare:
- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- **non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza**
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
- In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguendi indicazioni: aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente,(tipo H05RR-F, H05VV-F,H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
  Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
  Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio; gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 2 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta.(vedere ultima pagina).
Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.
Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all'apparecchiatura da abbinare.

IMPORTANTE

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano; inoltre il pianale di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.
Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra e contraddistinto dai colori giallo - verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

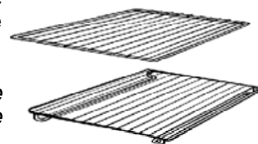
Importante: in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50 °C alla temperatura ambiente.
L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).
Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.

ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

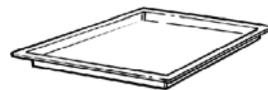
DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.
Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'é nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



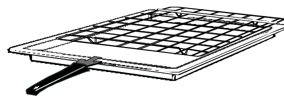
La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.
Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimente.



Pizza set é l'idéale per la cottura delle pizze. Il set deve essere utilizzato in abbinamento alla funzione Pizza.



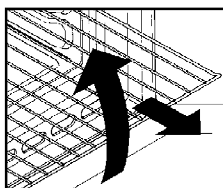
La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi.
Non lasciare mai la presina nel forno.



Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

CONSIGLI UTILI

GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno è dotato di un nuovo sistema di arresto griglie. Questo sistema consente di estrarre le griglie quasi completamente senza che queste fuoriescano dal forno mantenendole perfettamente in piano, consentendo di verificare e mescolare il cibo con la massima tranquillità e sicurezza.
Per estrarre le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle.

LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 8).
Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni.
La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

I forni U·COOK sono dotati di controllo elettronico della ventilazione di cottura, brevettato VarioFan; il sistema cambia automaticamente la velocità della ventola del multifunzione per ottimizzare le correnti d'aria e la temperatura interna della cavità mentre il forno sta cucinando.



Tutti i forni U·COOK sono dotati di funzione Soft cook, permettendo una gestione della distribuzione di umidità e temperatura. Riduce la perdita degli alimenti fino al 50%, donando morbidezza e fragranza alle pietanze. Una cottura cosí delicata è indicata sopratutto per il pane e la pasticceria.



Riduce il tempo di preriscaldamento dei forni: sono sufficienti solo 8 minuti per raggiungere i 200°C.



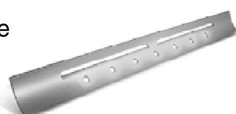
Offre la possibilità di personalizzare il livello e l'intensità di grigliatura, fino al 50% in più rispetto ad un forno multifunzione tradizionale.

La nuova porta WIDE DOOR ha un'ampia superficie in vetro che assicura una più facile pulizia e un miglior isolamento termico.

SECONDO MODELLO U·SEE

E' un sistema che si sostituisce all'illuminazione con tradizionali lampadine ad incandescenza; nella controporta del forno, completamente in vetro temprato, sono stati inseriti 14 Led, di altissima qualità a luce bianca, che illuminano l'interno del forno con una luce diffusa permettendo una visione della cottura senza ombre, su più livelli.
Il design creato per il supporto dei 14 Led regala un elegante effetto high-tech.

Vantaggi del sistema U·SEE:
- Visibilità forno ottimale,
- Durata prolungata nel tempo,
- Consumo energetico estremamemente basso -95% dei tradizionali sistemi di illuminazione forni,
- Elevato rendimento,
- Design high tech.



"Apparecchio con luce LED bianca di classe 1M secondo la IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001) ; massima potenza ottica emessa λ=459nm < 150uW. Non osservare direttamente con strumenti ottici."

TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 8-9 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture. Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.
I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.
Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.
Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.
Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.
Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.
La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.
N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per la pulizia dei vetri della porta del forno non utilizzare materiali abrasivi raschietti o oggetti che possono graffiare la superficie del vetro.
Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.
Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.
La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.
Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo «FORNO AUTOPULENTE CATALITICO».
Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.
La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

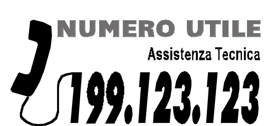
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

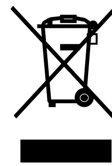
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.



Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy-group.com

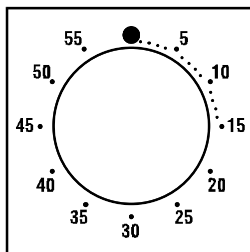
MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



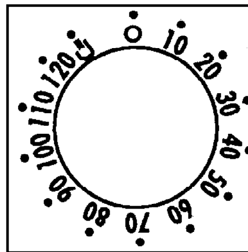
Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa di un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

USO DEL CONTAMINUTI



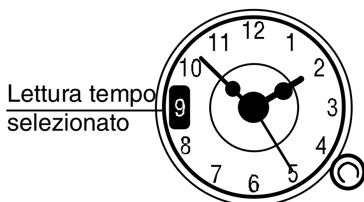
Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.

USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria **O** in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione .

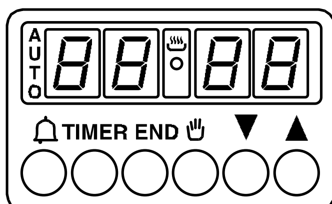


Per regolare l'ora, premere la manopola e ruotare a sinistra fino a leggere l'ora esatta. Per l'impiego come contaminuti, selezionare la durata del tempo ruotando la manopola in senso antiorario (senza premere) fino a leggere nella finestrella il tempo desiderato (max. 180'). Allo scadere del tempo entrerà in funzione la suoneria ed occorrerà spegnere il forno; per farla cessare ruotare la manopola su .

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI	• Premere e tenere premuto il tasto • Premere i tasti ▼o▲ per regolare la durata • Lasciare i tasti	• Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto)	• Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto	• Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento.
FUNZIONAMENTO MANUALE	• Premere tasto • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	• Riportare manopola commutatore in posizione **O**.	• Permette il funzionamento del forno	• Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	• Premere e tenere premuto il tasto TIMER • Premere i tasti ▼o ▲per regolare la durata • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	• Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti TIMER e▼o▲).	• Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto TIMER. • Per modificare il tempo rimanente premere il tasto TIMER + ▼o▲	• Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA	• Premere e tenere premuto il tasto END • Premere i tasti ▼o▲ per regolare l'ora di fine cottura • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	• All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	• Permette di memorizzare l'ora di fine cottura • Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto END • Per modificare l'ora programmata premere i tasti END + ▼o▲	• Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA – ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: *Selezionare la funzione di cottura desiderata* *Impostare la durata cottura a 45 minuti (Timer +▼o ▲)* *Impostare la fine cottura alle ore 12:30 (End +▼o▲)* ***La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.*** **ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata**

REGOLAZIONE ORA



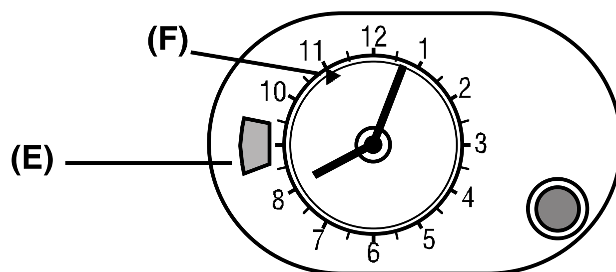
ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul dispay lampeggia l'ora 0:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- Premere e tenere premuto i tasti TIMER e END (oppure e TIMER su alcuni modelli)
- Premere i tasti ▼o▲ per regolare l'ora
- Lasciare i tasti

ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale o cottura programmata

N.B.: per regolare le varie funzioni del forno, in alcuni modelli compaiono i simboli ▼ o▲ in altri modelli abbiamo + o -

USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO



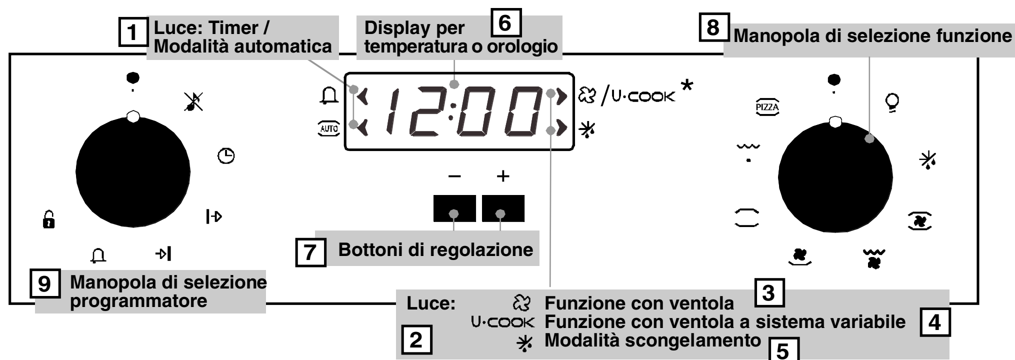
REGOLAZIONE ORA

Per regolare l'orologio premere e girare in senso anti-orario la manopola fino a leggere l'ora esatta dopodiché rilasciare la manopola

ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale o cottura programmata

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
FUNZIONAMENTO MANUALE	• Girare la manopola in senso anti-orario (senza premere) fino ad avere il simbolo nel quadrante (E)	• Riportare manopola commutatore in posizione **O**.	• Permette il funzionamento del forno	• Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	• Prima dell'impostazione selezionare la temperatura e la funzione desiderata • Selezionare la durata della cottura girando la manopola in senso antiorario fino a far coincidere il tempo selezionato nel quadrante (E). • L'inizio cottura parte immediatamente e termina automaticamente allo scadere del tempo selezionato • Durata max. cottura 180 minuti (3 ore)	• Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente e viene emesso un segnale sonoro. • Per fermare la funzione impostata girare la manopola fino a fare coincidere con l'indice del quadrante (E)	• Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno	• Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA *(Non disponibile sul modello 2D 364)*	• Prima dell'impostazione selezionare la temperatura e la funzione desiderata • **Selezione ora inizio cottura:** tirare e girare la manopola in senso anti-orario fino a far coincidere la lancetta (F) con l'ora di inizio cottura desiderata. • **Selezione durata cottura:** girare, senza premere, la manopola in senso orario fino a far coincidere il tempo selezionato con l'indice del quadrante (E).	• All'ora impostata la funzione si spegne automaticamente e viene segnalata da una suoneria. • Per fermare prima la funzione impostata girare la manopola in senso anti-orario fino a far coincidere con l'indice del quadrante (E) • La suoneria deve essere interrotta manualmente, girando la manopola fino a fare coincidere con l'indice del quadrante (E)	• Permette di programmare una cottura in modo che il cibo sia pronto all'ora desiderata.	• Esempio: il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: - *Selezionare la funzione di cotture desiderata* - *Impostare l'ora di inizio cottura alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti)* - *Impostare la durata della cottura a 45 minuti* ***Al termine della cottura il forno si spegne automaticamente.***

UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO *(Type A)*



1. Luce: Timer / Modalità automatica
2. Luce
3. Funzione con ventola
4. Funzione con ventola a sistema variabile
5. Modalità scongelamento
6. Display per temperatura o orologio
7. Bottoni di regolazione
8. Manopola di selezione funzione
9. Manopola di selezione programmatore

**** secondo modello***

Attenzione! **La prima operazione da fare dopo l'installazione o dopo l'interruzione di corrente (situazioni di questo tipo possono essere riconosciute in quanto il display è acceso e lampeggia 12:00) è l'impostazione del tempo.**

200° Il Led " ° " della temperatura lampeggia fino a che la temperatura visualizzata non è stata raggiunta.

HOT Quando un programma è finito, se il forno è ancora caldo, il display mostra "HOT", in alternanza con il tempo e anche se le maniglie sono posizionate su "OFF"

FUNZIONI	COME SI UTILIZZANO?	COME SI DISATTIVANO?	COSA FA	A COSA SERVE?
Modalità silenziosa	• Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa"	• Ruotare la manopola sulla posizione off	• Permette di spegnere il suono del timer	• Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer
Impostazione dell'orologio	• Impostare la manopola sulla posizione "impostazione dell'orologio" • Usare i tasti + e - per impostare l'ora.	• Ruotare la manopola sulla posizione off	• Permette di regolare l'ora che appare sul display	• Questa funzione vi permette di regolare l'ora utilizzando i tasti + e – **Nota: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo).**
Durata di cottura	• Selezionare una funzione di cucina • Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura • Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti + e -. • Auto display si illumina.	• Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura prima, si deve impostare la manopola delle funzioni su OFF, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata della cottura e utilizzando il tasto + e -.	• Permette di regolare il tempo di cottura. • Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su OFF per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. • Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.	• Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.
Fine di cottura	• Selezionare una funzione di cottura. • Regolare la manopola sulla posizione Fine di cottura. • Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti + e -. • Auto display si illumina	• Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su OFF.	• Permette di regolare l'ora di fine cottura. • Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su OFF per ritornare all'ora attuale. • Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selezionatore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.	• Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo. Ad esempio, se il tuo piatto deve essere cucinato per 45 minuti e deve essere pronto alle 12.30: impostare semplicemente la durata di 45 minuti e l'ora di Fine cottura alle 12:30. ***La cottura inizierà automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45 min) e proseguirà fino a che l'ora di fine cottura è stata raggiunta. A questo punto il forno si spegnerà automaticamente.***
TIMER	• Regolare la manopola del programmatore sulla posizione TIMER. • Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti + e -.	• Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione TIMER, ed utilizzando i tasti + e -.	• Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.	• Utile per ricordare, l'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
Sicurezza bambini	•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza Bambini. • Premere sul tasto + per 3 secondi. • La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.	• Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto – per 3 secondi. • L'indicazione sul display sparisce.	• Il forno non può essere utilizzato.	• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione *(Type A)*	Manopola termostato	Funzione
			Accende la luce interna.
			Scongelamento Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Questa posizione permette un preriscaldamento rapido del forno. Una volta impostata questa funzione consente un'immediato riscaldamento del forno (ad es. 8 minuti per raggiungere 200°C), la temperatura desiderata puó essere impostata tramite l'apposita manopola. Il termine della fase di preriscaldamento è indicato tramite la spia del termostato "°C" che si spegne. Una volta conclusa questa fase è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata ed inserire le pietanze da cucinare. Prestare attenzione a non inserire alimenti nel forno durante la fase di preriscaldamento rischierebbero di subire danni.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convezione naturale** Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Forno ventilato** L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Suola ventilata** Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
•	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Grigliatura tradizionale a porta chiusa** In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
SUPER Super grill	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** il forno ha due posizioni Grill **Grill : 2200 W** **Grill Super : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBO-GRILL (a) :** ***l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa.*** Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill più girarrosto** Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
PIZZA	220	*50 ÷ MAX*	**Funzione pizza** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

(a) SU ALCUNI MODELLI - Funzione con VARIO FAN : Vario Fan é l'esclusivo sistema di funzionamento sviluppato da Candy per ottimizzare i risultati di cottura, la gestione della temperatura e la gestione dell'umidità. Il sistema Vario Fan modifica automaticamente la velocità di rotazione della ventola per tutte le cotture in multifunzione. Questo sistema si attiva automaticamente tutte le volte che viene selezionata una funzione all'interno dell'area tratteggiata sul pannello di controllo.

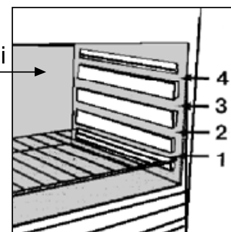
* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304.
** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono indicativi, infatti possono variare secondo la qualità, la freschezza, la dimensione e lo spessore degli alimenti e secondo il vostro gusto. Lasciare sempre riposare per alcuni minuti prima di servire, perché tutti gli alimenti continuano a cuocere dopo averli tolti dal forno.

CONSIGLIO UTILE: Per non rendere le superfici troppo secche è consigliato abbassare la temperatura e allungare i tempi di cottura.

Posizione ripiani



		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempera-tura forno**	**Osservazioni**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno freddo
• Paste salate								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungere la leccarda e posizionate la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15 min. il forno e preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent (Surgelati)	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
• Carne								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di maiale arrotolato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
Arrosto di vitello arrotolato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosto di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
• Pesci								
Trota	3 intere / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaio d'olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale

TABELLA TEMPI DI COTTURA

		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempera-tura forno**	**Osservazioni**
• Pollame, Coniglio								
Faraona	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condita con aromi naturali e pochissimo olio.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Come per la faraona
Coniglio a pezzi	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. Se necessario voltate i pezzi.
• Dolci, Torte								
Torta cacao	scatola	1	55	180	1	50	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta margherita	scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta di carote	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
• Verdura								
Finocchi	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro e sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto
Zucchine	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex coperte con burro e sale
Patate	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
Carote	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Tagliate le carote a fettine, copritele e cuocetele in teglia Pirex.
• Frutta								
Mele intere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cuocere la frutta in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciare raffreddare in forno.
Pere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
Pesche	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
• Cottura a grill								
La cottura con il grill deve essere eseguita ponendo il cibo sotto il grill elettrico. Attenzione: durante il funzionamento il grill diventa di colore rosso vivo. La leccarda deve essere inserita sotto la griglia per raccogliere i sughi.								
Pane carrè tostato	4 fette	4	5 (5 prerisc.)	grill	4	5 (10 prerisc.)	grill	Inserire il pane carrè sulla griglia supporto. Dopo la 1° cottura capovolgere fino a cottura ultimata.
Toasts farciti	4	3	10 (5 prerisc.)	grill	3	5/8 (10 prerisc.)	grill	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda; dopo la prima brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
Salsiccie	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 prerisc.)	grill	4	15/20 (10 prerisc.)	grill	Tagliare le salsiccie a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsiccie fino a cottura ultimata. Avvertenza: ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso di disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
Costate di manzo	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 prerisc.)	grill	4	15/20 (10 prerisc.)	grill	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill e voltarle due volte.
Coscie di pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 prerisc.)	grill	3	50/60 (10 prerisc.)	grill	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.

BUILT-IN OVENS
USER MANUAL

EN



GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:
- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
- Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.
This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.
An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.
Do not allow children to go near the oven when it is hot, especially when the grill is on.

DECLARATION OF COMPLIANCE

- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.
  CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.
  When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**

– Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
– Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
– Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
– Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
– It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
– If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

- If the cable is at all damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
  Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame.(Fig.on last page).
To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.

Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

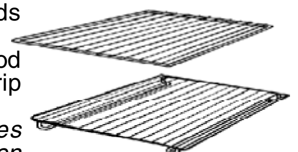
CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**
If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellow-green. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.
An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.
Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.
The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.
The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.
WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

OVEN EQUIPMENT (according to the model)

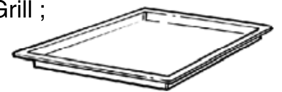
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.



The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

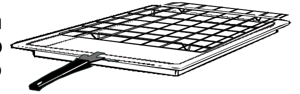
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.



The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.

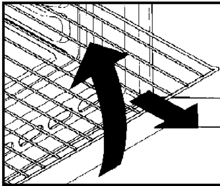


The tray holder
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do no leave the handle inside the oven.



USEFUL TIPS

SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.
This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.
To remove the shelves pull out and lift.

GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 16).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

The U·COOK MODELS

U·COOK ovens have an electronic control of the fan speed, called and patented VARIOFAN. During the cooking, this system changes automatically the speed of the fan (in multifunction mode) in order to optimize the air flow and the internal temperature in the cavity of the oven.



All U·COOK ovens feature the Soft Cook function.
This allows a management of the distribution of moisture and temperature. It reduces the loss of humidity of the 50 %, which guarantees the food remains tender and tastes better. This a delicate cooking is recommended for the baking of the bread and pastry.



It reduces the time of preheating of ovens: only 8 minutes to reach 200 degrees Celsius.



It gives the possibility of setting level and intensity of grilling, up to 50 % more power in comparison with a traditional multifunction oven.

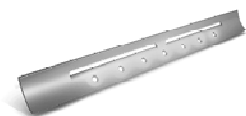
Some ovens are equipped with the new door " WIDE DOOR " which has a bigger window area, this allows better maintenance and a improved thermal insulation.

According to the model U·SEE

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :
U·SEE system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High



"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted λ459nm < 150uW. Not observed directly with optical instruments. "

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 16, 17. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.
The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.
Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.
It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water. The lining must be porous for self-cleaning to be effective.
N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly. To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.
The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.
To replace the interior light:
. switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

you check that the oven is properly plugged into the power supply.

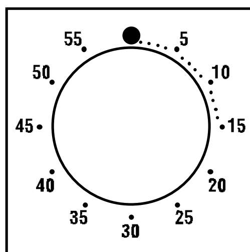
If the cause of the fault cannot be detected:

disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. on last page).

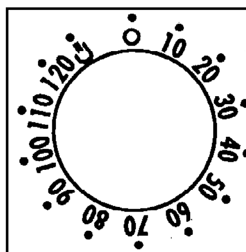
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre.

USING THE MINUTE TIMER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

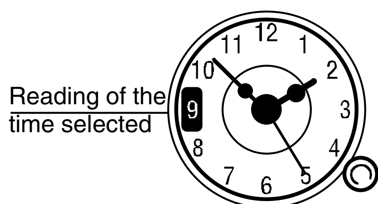
USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.
The timer will count down from the set time return to the **O** position and switch off automatically.
For normal use of oven set the timer to the ✋ position.

To set the oven ensure the timer is not on the **O** position.

Reading of the time selected

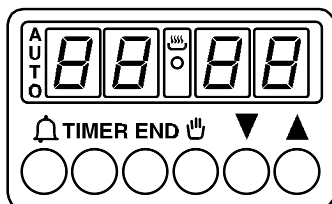


To set the time, push the control knob and turn anti-clockwise to position at the correct time. To set as minute minder, set the cooking time by turning anticlockwise the knob without pushing, until the desired time is shown at the small window on the left of the clock (max. 180 minutes). When the preset time is elapsed the alarm will ring and the oven must be switched off manually. To stop the alarm turn the knob until 🔕 appears in the window.

USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	• Press and hold the button 🔔 • Press the buttons ▼ or ▲ to set the required time • Release all the buttons	• When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) ✋	• Sounds an alarm at the end of the set time. • To check how long is left to run press the button 🔔	• Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	• Press the button ✋ • Set the cooking function with the oven function selector	• Turn the oven function selector to position **O**.	• Enables you to operate the oven.	• For cooking the desired recipes
COOKING TIME	• Press and hold the TIMER button • Press the buttons ▼ or ▲ to set the lenght of coo-king required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	• When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and ▼ ▲ buttons)	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen • To check how long is left to run press the TIMER button. • To alter/change the preset time press TIMER and ▼ ▲ buttons	• At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	• Press and hold the END button • Press the buttons ▼ ▲ to set the time at which you wish the oven to switch off • Release the buttons • Set the cooking function with the oven function selector	• At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	• Enables you to set the end of cooking time • To check the preset time press the END button • To modify the preset time press buttons END + ▼ ▲	• This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. • Cooking will start automa-tically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. **WARNING.** **If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.**

SETTING THE CORRECT TIME



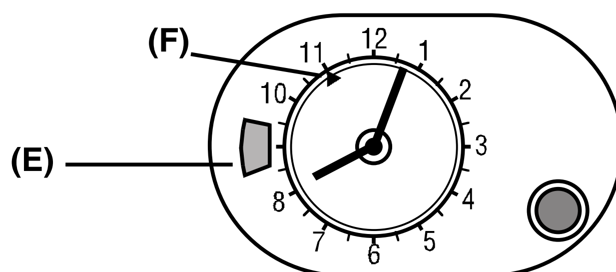
WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 0:00) is setting the correct time. This is achieved as follows

• Press and hold the TIMER and END buttons (🔔and TIMER on some models
• Set time with ▼ ▲ buttons
• Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function ✋ or preset time.

N.B.: on some models the symbols ▼ ▲ are replaced by + and -.

USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



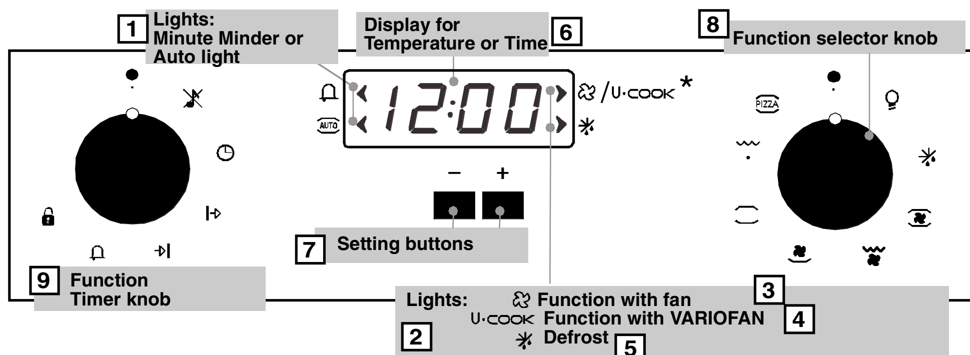
SETTING THE CORRECT TIME

To set the correct time push and turn anti-clockwise the knob until the clock shows the correct time. Once this is done release the control.

ATTENTION : the oven only operates if set on manual function ✋ or preset time.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MANUAL FUNCTION	• Turn the control knob anti-clockwise, without pushing, until the symbol ✋ appears in the window (E)	• Turn the oven function selector to position **O**.	• Enables you to operate the oven.	• For cooking the desired recipes
COOKING TIME	• First of all select the cooking function and the temperature required • Set the length of cooking required by turning the control knob anticlockwise until the time matches the length of time shown in the window (E) • The oven will start immediately and it will switch off automatically at the end of the preset time • Max time 180 minutes (3 hours)	• At the end of the set time the oven switches off automatically, this is indicated by an audible alarm. • To cancel the setting turn the control knob until the symbol ⌧ appears in the window (E)	• It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen.	• At the end of the cooking time set, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING *(Not available on model 2D 364.)*	• First of all select the cooking function and the temperature required. • **To set the cooking start time** pull and turn the control knob anticlockwise until the hand F is in the position indicating the start time required. • **To set the length of** cooking required turn clockwise the control knob without pushing it, until the time required appears in the window (E).	• At the end of cooking time set the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. • To cancel the set function turn the control knob anti-clockwise until the symbol ⌧ appears in the window (E) • The alarm have to be stopped by turning the control knob until the symbol ⌧ appears in the window (E)	• Enables to program the oven so that the recipe is ready at the desired time	• Example: if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30; - Select the required function - Set start cooking time at 11:45 (12:30 minus 45 minutes) - Set cooking time at 45 minutes **At the end of cooking the oven will automatically switch off.**

USE THE ELECTRONIC PROGRAMMER *(Type A)*



1. Minute Minder or Auto light
2. Lights
3. Function with fan
4. Function with VARIOFAN
5. Defrost
6. Display for Temperature or Time
7. Setting buttons
8. Function selector knob
9. Function Timer knob

according to the model

WARNING ! The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing12:00) is setting the correct time.

200° *The Led "°" of the temperature indicator pulsates until the pre-set temperature is not reached.*

HOT *HOT : When a cooking program is finished, if the oven is still hot, « HOT » appears on the display, alternately with the time displays, even if the two function selectors are switched on OFF.*

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT?	HOW TO SWITCH IT OFF?	WHAT IT DOES ?	WHAT IT IS FOR ?
SILENCE MODE	• Rotate the left function selector to the position " Silence mode "	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to turn off the sound of the minute minder	• To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME	• Rotate the left function selector to the position **"Set the time"**. • Use the buttons " + " or " - " to set the time	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to set the time which appears on the display	• To set the time **NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)**
COOKING TIME DURATION	• **Turn the right function selector to a cooking function** • Rotate the left function selector to the position **"Cooking Time Duration"** • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " • *Lighting Auto appears*	•When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00 ; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	• For cooking the desired recipes
END OF COOKING TIME	• **Turn the right function selector to a cooking function** • Rotate the left function selector to the position **"End of cooking"** • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - " • *Lighting Auto appears.*	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	• It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time	• This function is used for cooking we want to program in advance. For example, your recipe needs to be cooked 45 min and to be ready at 12.30pm ; simply set the cooking time duration on 45 min and the end of cooking time on 12.30pm. **The cooking will start automatically at 11.45 (12.30 minus 45 min) and will continue until the pre-set end of cooking time, then the oven will switch itself off automatically**
MINUTE MINDER	• Turn the left function selector to the position **Minute Minder** • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "	• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	• Sounds an alarm at a few seconds at the end of the set time	• Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD LOCK	• Turn the left function selector to the position **Child lock.** Press the button " + " during 3 seconds • Child lock is available when " STOP " appears on display	• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 3 seconds • Indication STOP disappears	• The oven cannot be used	• Useful especially when children are at home

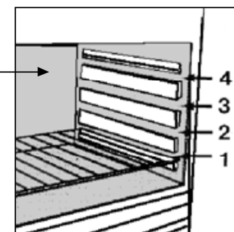
Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) *(Type A)*	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
Sprinter	MAX	MAX	**Super Grill** This function allows to set food crunchiness. The Super Grill function is characterized by a 50% power increase in comparison to the standard grill.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Natural convection** Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Fan cooking** Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Fan plus lower element** This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL: use the grill with the door closed.** The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
SUPER Super grill	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** the oven has two grill positions **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**FAN ASSISTED GRILL (a):** ***use the turbo-grill with the door closed.*** The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill/spit element.** This is used for roasting on the spit.
PIZZA	220	*50 ÷ MAX*	**Function Pizza** This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

(a) on some models : function with "Vario Fan" is the exclusive system developed by Candy to optimize the cooking results, temperature management and damp management. The Vario Fan system is a self-activating system that changes automatically fan speed when a fan function is chosen: the fan functions are the one inside the outlined area on control panel.

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.
** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

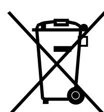


HANDY TIP: Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.

Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven tempe-rature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven tempe-rature	
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unhea-ted oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dought to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before putting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above.
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

TABLES OF COOKING TIMES

		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Remarks**
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray. Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthenware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	grill	4	5 (10 to heat up grill)	grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked ether less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	grill	Turn them over twice during grilling.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over tothe applicablecollection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INSTRUCTIONS GENERALES

— Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
— Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
— Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
— Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par la premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.
Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude, les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas toucher. Eloigner les jeunes enfants.

ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

CE Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (ex. chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.
L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.
— Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
— Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
— Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
— Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 2 vis visibles en ouvrant la porte du four, voir illustration sur dernière page.
Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.

N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriés. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.
Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.
Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

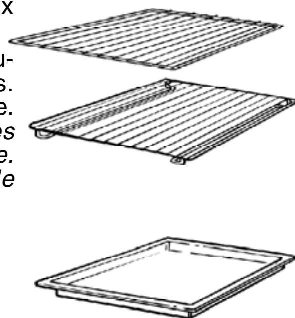
IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.
L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.



La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. *Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).
Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir,Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.



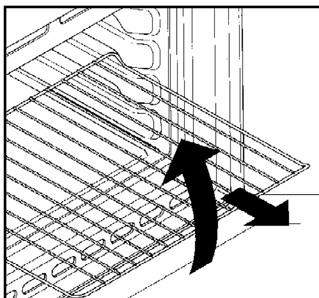
Le gril plat
Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.
Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

CONSIGNES UTILES

GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important.

Plus stables, ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.
— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.
Le lèchefrite permet la récupération du jus.
Ne jamais utiliser le lèchefrite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Selon modèle Le PACK U•COOK

Les fours U•COOK sont dotés de contrôle électronique de la turbine de cuisson, breveté "VARIO FAN". Le Système change automatiquement la vitesse de la turbine en multifonction pour optimiser la distribution de l'air et de la température dans l'enceinte du four pendant la cuisson.



Tous les fours U•COOK sont dotés de la fonction Soft cook permettant une gestion de l'humidité et de la température. Elle réduit la perte d'humidité des aliments jusqu'à 50% ce qui garantit une douceur et une meilleure saveur du mets. Une cuisson aussi délicate est recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries,



selon modèle, elle réduit le temps de préchauffage des fours : seulement 8 minutes pour atteindre les 200°C.

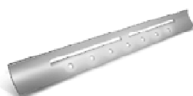


Donne la possibilité de personnaliser le niveau et l'intensité de grillade, jusq'à 50% en plus par rapport à un four multifonction traditionnel.

Certains fours sont équipés de la nouvelle porte WIDE DOOR a une plus ample superficie en verre qui permet un meilleur entretien et un meilleur isolement thermique.

Selon modèle U•SEE

système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence".
Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.
Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-tech.



Avantages du système U.See
Visibilité optimale des plats
- Fiabilité de fonctionnement
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrèmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

« Les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (équivalente à la norme EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); la puissance maximale lumineuse émise est de λ459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques. »

TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 48, 49 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.
Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.
Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.
Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.
La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.
N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

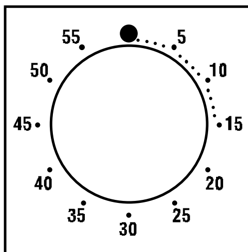
CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Ne jamais utiliter de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage des verres de porte de four.
Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four.
Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir.
La vitre intérieure du four peut se démonter pour en faciliter le nettoyage.
Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage.
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

ASSISTANCE TECHNIQUE

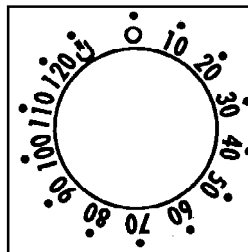
En cas de de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



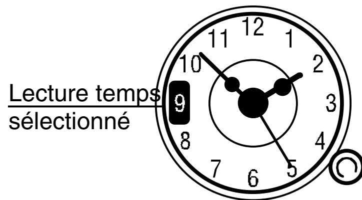
Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonneriere retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).
À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.
Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position ✋.

Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position ✋.

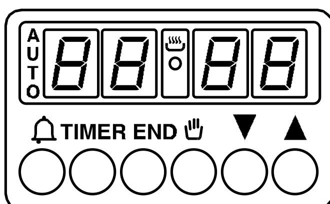


Pour la mise à l'heure, appuyer sur la manette et tourner sur la droite jusqu'à lire l'heure exacte. Pour son utilisation comme minuteur, sélectionner une durée en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer)
jusqu'à lire dans la fenêtre le temps désiré (max. 180'). A la fin du temps, une sonnerie retentit et il vous faudra éteindre le four ; pour stopper la sonnerie tourner la manette sur 🔕

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR	• Appuyer et maintenir appuyé sur la touche 🔔 • Appuyer sur les touches ▼ou ▲ pour régler la dureé • Relâcher les touches.	• A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche ✋)	•Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné • Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche 🔔	•Il permet d'utiliser le programmateur du four comme un rêveil-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
FONCTIONNE-MENT MANUEL	• Appuyer sur la touche ✋ • Sélectionner la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	• Ramener le bouton de sélection en position **O**.	• Faire fonctionner le four	• Réaliser les cuisson désirées
TEMPS DE CUISSON	• Appuyer et maintenir appuyer sur la touche TIMER • Appuyer sur les touches ▼ou ▲pour régler la durée • Relâcher les touches • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	• A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur O, soit régler le temps de cuisson à 0:00. (touches TIMER+ ▼et ▲)	• Sélectionner la durée de la cuisson des alimentes dans le four • Pour visualiser le temps restant appuyer la touche TIMER. • Pour modifier le temps restant appuyer la touche TIMER + ▼ou ▲	•Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
HEURE DE FIN DE CUISSON	• Appuyer et maintenir appuyer sur la touche END • Appuyer sur les touches ▼ou▲pour régler la durée • Relâcher les touches • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	• A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	• Mémoriser l'heure de fin de cuisson • Pour visualiser l'heure appuyer sur la touche END • Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche END +▼ou▲	• Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. **La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement**

REGLAGE DE L'HEURE



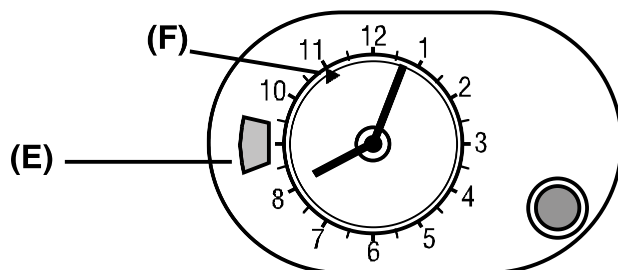
ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 0:00 et clignote)est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus

• Appuyer et maintenir appuyer sur les touches TIMER et END. (🔔 et TIMER sur quelques modèles)
• Appuyer sur les touches ▼ ou ▲ pour régler l'heure
• Relâcher les touches

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuelle ✋ ou cuisson programmée

N.B.: pour régler les différentes fonctions du four, sur quelques modèles apparaissent les symboles ▼ou ▲, pour les autres modèles nous avons + o -

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR A AIGUILLE



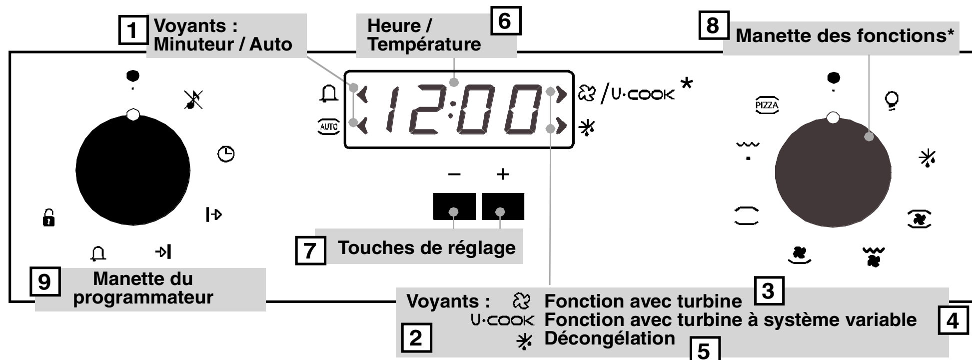
REGLAGE DE L'HEURE

Pour la mise à l'heure, appuyer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à lecture de l'heure exacte et relâcher la manette.

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuel ou cuisson programmée

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
FONCTIONNE-MENT MANUEL	• Tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer)jusqu'à visualiser le symbole dans le cadran (E)	• Ramener le bouton de sélection en position **O**.	• Faire fonctionner le four	• Réaliser les cuissons désirées
TEMPS DE CUISSON	• Avant de commencer choisir la température et la fonction désirées • Sélectionner la durée de cuisson en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné dans le cadran (E). • La cuisson part immédiatement et termine automatiquement à la fin du temps sélectionné • Durée max cuisson 180 minutes (3 heures)	• A la fin de la durée réglée, le four s'arrête automatiquement et une sonnerie retentit. • Pour arrêter la fonction réglée, tourner la manette jusqu'à faire coïncider Avec l'indice du cadran (E)	• Sélectionner la durée de cuisson des alimentes	• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie sonne quelques secondes.
HEURE DE FIN DE CUISSON *(Non disponible sur le modèle 2D* 364)	• Avant le réglage, sélectionner la température et la fonction désiré • **Sélectionner l'heure de début de cuisson:** tirer et tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider l'aiguille (F) avec l'heure de début de cuisson désirée • **Sélectionner la durée de cuisson:** tourner, sans appuyer, la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionner avec l'indice du cadran (E)	• A l'heure programmée, la fonction s'arrête automatiquement et est signalée par une sonnerie. • Pour arrêter avant la fonction réglée, tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider avec l'indice du cadran (E) • La sonnerie doit être interrompue manuellement en tournant la manette jusqu'à faire coïncider avec l'indice du cadran (E)	• Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée.	• Exemple : le mets désiré doit cuire 45 minutes et je désire qu'il soit prêt pour 12:30, dans ce cas - Sélectionner la fonction - Régler l'heure de début de cuisson à 11:45 (12:30 moins 45 minutes) - Régler la durée de cuisson à 45 minutes **A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.**

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE *(Type A)*



1. Voyant Auto ou Voyant Minuteur
2. Voyants
3. Fonction avec turbine
4. Fonction avec turbine à système variable
5. Mode Décongélation
6. Display Température ou horloge
7. Boutons de réglage
8. Manette des fonctions
9. Manette du programmateur

**** selon modèle***

ATTENTION ! La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.

200° *Le led “ ° ” de la température clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte.*

HOT *Lorsqu'un programme est terminé, si le four est encore chaud, le display affiche “HOT”, en alternance avec l'heure du moment, et ce même si les manettes sont positionnées sur “OFF”*

FONCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
Mode silence	• Positionner la manette du programmateur sur la position “Mode silence”.	• Tourner la manette sur la position off.	• Permet de couper la sonnerie.	• Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
Mise à l'heure	• Régler la manette du programmateur sur la position **Mise à l'heure**. • Utiliser les touches + et - pour régler l'heure.	• Tourner la manette sur la position off.	• Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display	• Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches + et -. **NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).**
Durée de cuisson	• **Sélectionner une fonction de cuisson** • Régler la manette du programmateur sur la position **Durée de cuisson** • Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -. • *Le voyant Auto s'affiche.*	• Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position **Durée de cuisson**, et en utilisant la touche “ - ” .	• Permet de régler un temps de cuisson. • Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. • Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position **Durée de cuisson**.	• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
Fin de cuisson	• **Sélectionner une fonction de cuisson** • Régler la manette sur la position **Fin de cuisson**. • Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et - . • *Le voyant Auto s'affiche.*	• À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	• Permet de régler l'heure de fin de cuisson. • Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. • Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position **Fin de cuisson.**	• Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. **La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement**
Minuterie	• Régler la manette du programmateur sur la position **Minuterie**. • Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et - .	• Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmateur sur la position **Minuterie**, et en utilisant la touche “ - ” .	• Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé.	• Utile comme “aide mémoire”, l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
Sécurité enfant	• Régler la manette du programmateur sur la position **Sécurité enfant**. • Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. • La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche “Stop”.	• Remettre la manette du programmateur sur la position **Sécurité Enfant** et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. • L'indication Stop disparaît.	• Le four est hors fonction.	• Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

Bouton de sélection	T °C par défaut *et son réglage* modèle programmateur électronique *(Type A)*	T°C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
Sprinter	MAX	MAX	**SPRINTER -** Cette fonction permet une montée en température rapide pendant le préchauffage. Une fois sélectionnée, la montéeen température s'effectue très rapidement (ex. 8 minutes pour atteindre 200°C), la température désirée étant régléepar la manette du thermostat. Lorsque le cycle préchauffage est terminé, le voyant du thermostat "°C" devient fixe,choisir alors la fonction cuisson nécessaire pour le mets à cuire. Pendant la phase de préchauffage, nous recommandonsde ne pas enfourner les aliments à cuire, ils en subiraient des dommages.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Chaleur brassée (a):** Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartitionhomogène de la chaleur et ne mélange pasles odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Sole brassée (a)**: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Gril:** ***l'utilisation du grilloir se fait porte fermée***. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
SUPER Super grill	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** le four a deux positions de gril **Gril : 2200 W** **Super Gril : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Turbo-Gril (a):** ***l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.*** Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Gril plus tournebroche** Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
PIZZA	220	*50 ÷ MAX*	**Pizza (a)** La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

(a) sur certains modèles "Fonction avec turbine à système variable" : système de fonctionnement du four pour optimiser les résultats de cuisson, la gestion de la température ainsi que la gestion de l'humidité. Le système "Turbine à vitesse variable" modifie automatiquement la vitesse de rotation de la turbine pour toutes les cuissons multifonctions. Ce système s'active automatiquement toutes les fois qu'une fonction est sélectionnée à l'intérieur de la partie représentée en pointillé sur le tableau de bord.

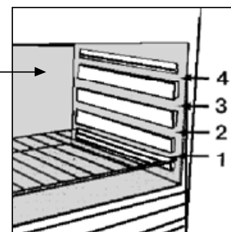
* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304
** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

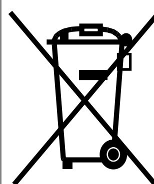
CONSIGNES UTILES:
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.

Niveau de gradin



		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Observations**
• Viandes								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
• Poissons								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
• Volailles, lapin								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèchefrite avec des aromates.
• Gateaux								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
• Légumes								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Observations**
• Fruits								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
• Cuisson gril								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

ALLGEMEINE HINWEISE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein hochwertiges Qualitätsprodukt erworben. Damit Ihr Gerät stets zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet, raten wir Ihnen folgendes:

• Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
• Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mit dem Einschieben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß. Achten Sie bitte darauf, daß Kinder sich nicht in der Nähe des Backofens aufhalten, besonders wenn der Grill in Betrieb ist.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

- Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
  Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
  Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuß bedienen
- verhindern Sie, daß Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren
- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
  Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

- Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muß entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

EINBAU IN DEN SCHRANK

Das Gerät in den Schrank an den vorgesehenen Platz einsetzen (unterhalb der Kochfläche bzw. einzeln in separater Nische). Die Befestigung erfolgt durch 2 Schrauben, die in die entsprechenden Bohrungen des Rahmens eingesetzt werden, welche beim Öffnen der Backofentür sichtbar werden.(Abbildung aufder Letzten Seite). Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muß der Backofen unter Einhaltung der auf letzten Seite angegebenen Abstände installiert werden.

Hinweis: Bei Backöfen, die in Kombination mit Kochmulden oder Ceranfeldern eingebaut werden, sind unbedingt die Montageanweisungen zu beachten, die mit den Kochfeldern mitgeliefert sind.

WICHTIG:

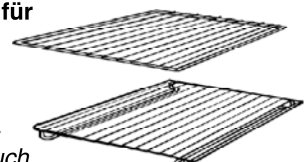
Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muß der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material sein. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe Temperaturen bis zu 120°C widerstehen können: halten die Kunststoffe oder die Kleber solche Temperaturen nicht stand, so sind Verformungen und Entleimungen die Folge. Gemäß der Sicherheitsnormen dürfen nach dem Einbau eventuelle Berührungen mit elektrischen Teilen nicht möglich sein. Sämtliche der Sicherheit dienende Teile müssen so befestigt sein, daß sie sich ohne Werkzeuge nicht entfernen lassen. **Zur Gewährleistung einer guten Belüftung ist die hintere Wand der Einbaunische zu entfernen. Außerdem muß die Auflagefläche über einen hinteren Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.**

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

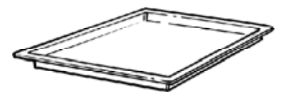
In der Bundesrepublik Deutschland ist der Backofen direkt an die Herdaschlussdose anzuschließen. Der elektrische Anschluß darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen.
Beim direkten Anschluß ans Netz ist darauf zu achten, daß zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluß muß bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein.
Wichtig: Bei der Installation ist darauf zu achten, daß das Versorgungskabel an keiner Stelle einer Temperatur von über 50°C ausgesetzt wird.
Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften der Normanstalten. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.
Diese für die Sicherheit grundsätzliche Voraussetzung muß überprüft werden, und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch geschultes Fachpersonal vorzunehmen. Es ist die elektrische Belastung der Anlage und Steckdose zu überprüfen, um festzustellen, ob diese für die auf dem Leistungsschild angegebene maximale Leistung geeignet sind. Im Zweifelsfall einen Elektroinstallateur zu Rate ziehen.
Wichtig: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.
ACHTUNG:
Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).

OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

Vor der ersten Benutzung des Zubehörs, reinigen Sie jedes Teil mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es dann mit einem Tuch.
Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.
Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet. *Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagerecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden. Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen*



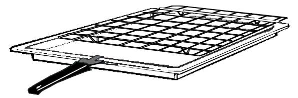
Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.
Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.
Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.



Das Pizza-Set ist ideal zum Pizzabacken. Das Set muss zusammen mit dem Backprogramm

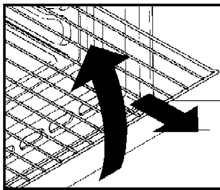


Gitter mit Aufnahme
Das Gitter mit Aufnahme für die Fettpfanne ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie es hierzu in Kombination mit der Fettpfanne. Ein Griff ist mit dem Gitter mitgeliefert, damit beide Zubehörteile sicher ein- und ausgezogen werden können. Lassen Sie bitte den Griff nicht im Backofen, wenn dieser im Betrieb ist.



EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



Ihr Backofen ist mit besonders geformten Gleitschienen ausgestattet. Die Gitterroste können fast vollständig aus dem Back ofen herausgezogen werden, ohne daß sie nach unten kippen.
Dank der speziellen Gleitschienen bleiben die Roste sicher in der Waagerechten, und Sie können die Speisen umrühren oder deren Garpunkt feststellen. Um die Gitterroste ganz herauszunehmen, müssen diese leicht angehoben und an der Vorderseite herausgezogen werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. Oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (s. Abb. 2 Seite 40). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

Modelle U•COOK

Die Modelle U•COOK verfügen über ein patentiertes System zur elektronischen Steuerung des Umluftventilators, das so genannte VARIOFAN. Während des Backens wählt das System automatisch die geeignete Geschwindigkeit für den Ventilator (im Multifunktionsbetrieb), um die Umwälzung der Umluft und somit die Temperatur im Garraum zu optimieren.



Alle U•COOK Modelle verfügen über die Funktion Softcook . Diese ermöglicht ein optimales Verhältnis zwischen Temperatur und Feuchtigkeit. Der Feuchtigkeitsverlust wird um 50% reduziert, so dass die Speisen zarter und saftiger gelingen. Diese sanfte Art zu garen ist besonders empfehlenswert zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck.



Dank dieser Funktion wird die Dauer des Vorheizens r eduziert: der Backofen erreicht in nur 8 Minuten 200°C.



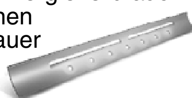
Diese Eigenschaft ermöglicht es, den Leistungsgrad und die Intensität des Grills zu wählen, wobei bis zu 50% mehr Leistung im Vergleich zu herkömmlichen Multifunktionsbacköfen erreicht werden kann.

Einige Backöfen sind mit der neuen Tür WIDE DOOR ausgestattet, welche ein größeres Sichtfenster besitzt und somit eine leichtere Wartung und bessere Wärmeisolierung gewährleistet.

Beleuchtungssystem U•SEE *- je nach Modell*

Das ist ein Beleuchtungssystem, das die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.
Die Vorteile:
neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U•SEE auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedriger Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen



“ Das Gerät ist ausgestattet mit weißem LED-Licht der Klasse 1M gemäß IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (entspricht EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001): max. optische Ausgangsleistung λ459nm < 150μW. Nicht mit optischen Instrumenten direkt anschauen."

GARZEITEN

Auf Seite 40 bis 41 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen-Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies läßt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern. Zum Braten von besonders großen bzw. fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zum Auffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen.Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm. Die Emailbeschichtung muß immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist.
HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden.

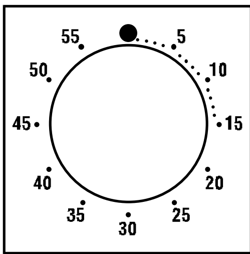
REINIGUNG UND WARTUNG

DICHTUNG DER OFENTÜR
Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie sie. Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens! Reinigen Sie alle emaillierten Oberflächen oder Teile aus Edelstahl mit einfachem Seifenwasser oder mit den handelsüblichen Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können. Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikeln, die beim Backen und Braten sich auf den Innenwänden abgesetzt haben, unangenehme Gerüche hervorrufen und somit das Backergebnis beeinträchtigen können. Zur Reinigung benutzen Sie bitte warmes Wasser und einen milden Reiniger.
Für alle unseren Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaille beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz “Katalytisches Selbstreinigungsset” Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und Stahlwolle. Die Oberflächen aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.
Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

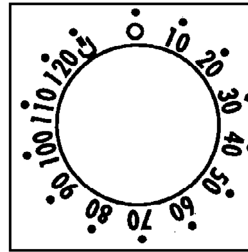
Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Uhrsache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind (s. Abb. 4 letzten Seite). Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

MINUTENZÄHLER

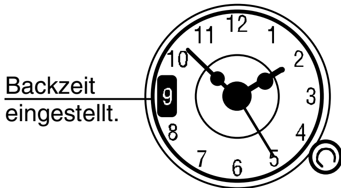


Um den Minutenzähler einzustellen, drehen Sie den Knopf einmal im Uhrzeigersinn um eine ganze Umdrehung bis zum Anschlag und stellen Sie diesen dann zurück auf die gewünschte Zeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal.

BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf O zurück und schaltet den Backofen automatisch aus. Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist.

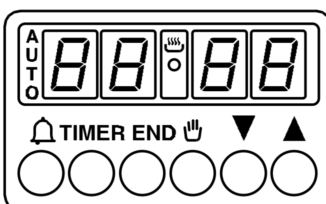


Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn nach links, bis die richtige Uhrzeit erscheint. Um die Uhr als Minutenzähler zu benutzen, stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drehen des Drehknopfs (ohne zu drücken) gegen den Uhrzeigersinn, bis die Minutenzahl (max. 180 Minuten) im Fensterchen erscheint. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt das akustische Signal, und der Backofen muss ausgeschaltet werden. Um das akustische Signal auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf auf

GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLER BETRIEB	• Den Knopf drücken und gedrückt halten. • Die Knöpfe ▼ ▲ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen.	• Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, er kann jedoch sofort ausgeschaltet werden, wenn man auf drückt).	• Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. • Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf .	• Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
MANUELLE FUKTIONS-EINSTELLUNG	• Drücken Sie den Knopf • Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion.	• Drehen Sie den Kontrollknebel für die Backfunktion bis zur gewünschten Position **O**.	• Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens.	• Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte.
BACKDAUER	• Den Knopf TIMER drücken und gedrückt halten. • Die Knöpfe ▼ ▲ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. • Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion.	Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position **O** oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe TIMER und ▼ ▲ .	• Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzuprogrammieren. • Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf TIMER. • Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe ▼ ▲ vor.	• Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE	• Den Knopf END drücken und gedrückt halten. • Die Knöpfe ▼ ▲ drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. • Knöpfe loslassen. • Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion.	• Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. • Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position **O**.	• Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. • Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie den Knopf END. • Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf END und die Knöpfe ▼ ▲ gleichzeitig.	• Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. **ACHTUNG:** **Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.**

EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT

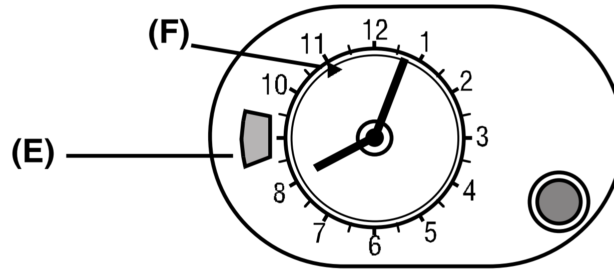


HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 0:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.
Dazu müssen Sie wie folgt vorgehen:
• Die Knöpfe TIMER + END drücken und gedrückt halten. (+ TIMER bei einigen Modellen)
• Die Zeit mit den Knöpfen ▼ und ▲ einstellen.
• Alle Knöpfe loslassen.

ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt ist oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

HINWEIS: Bei einigen Modellen stehen anstelle der Symbole ▼ ▲ die Zeichen + und - .

GEBRAUCH DER ANALOGEN UHR/ PROGRAMMIERER



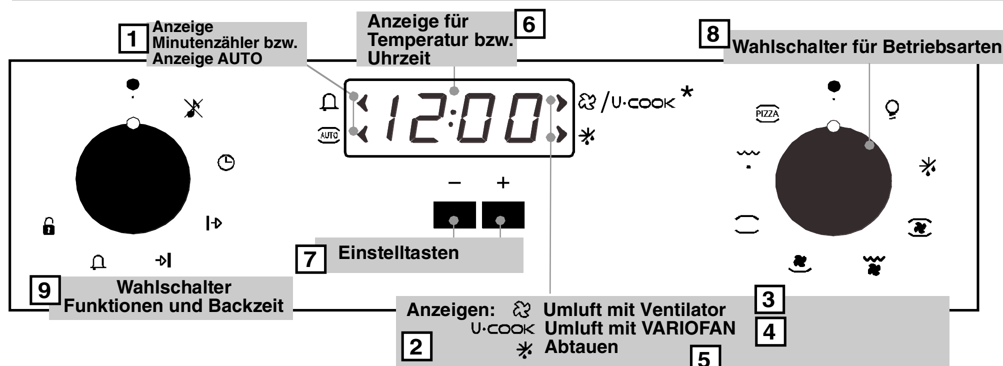
EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT

Um die Uhr einzustellen, drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die aktuelle Uhrzeit erscheint, danach Knopf loslassen.

ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLE FUNKTIONS-EINSTELLUNG	• Drehen Sie den Drehknopf (ohne zu drücken) gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol im Fenster (E) erscheint.	• Bringen Sie den Kontrollknebel zur Auswahl Backofenfunktion auf Position **O**.	• Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens.	• Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte
BACKDAUER	• Wählen Sie zunächst die Backfunktion und die erforderliche Temperatur aus. • Stellen Sie die Backzeitdauer ein durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewählte Zeit im Fensterchen (E) erscheint. • Der Ofen wird sich sofort in Betrieb setzen und sich am Ende der voreingestellten Zeit automatisch abschalten. (Max. 180 Minuten / 3 Stunden).	• Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet sich der Backofen automatisch ab, und ein Signalton ertönt. • Um die gewählte Backfunktion manuell abzuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis das Symbol mit der Anzeige im Fensterchen übereinstimmt.	• Es ermöglicht Ihnen, die für die Zubereitung des gewünschten Gerichts erforderliche Backzeit vorzuprogrammieren.	• Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE *Beim Modell 2D 364 nicht verfügbar.*	• Bevor Sie die Zeit einstellen, wählen Sie die gewünschte Temperatur und Backbetriebsart • Gewünschte Startzeit einstellen: Ziehen Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Zeiger (F) mit der gewünschten Kochstartzeit übereinstimmt. • Gewünschte Kochzeitdauer einstellen: Drehen Sie, ohne zu drücken, den Drehknopf im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Zeitdauer mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt.	• Zu der eingestellten Uhrzeit schaltet sich die gewählte Funktion automatisch ab, was durch einen Signalton angezeigt wird. • Um die Funktion vorher abzuschalten, drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt. • Der Signalton muss manuell abgeschaltet werden. Drehen Sie hierzu den Drehknopf, bis das Symbol mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt.	• Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, die Kochzeit so zu programmieren, dass Ihre Speise zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist.	• Beispiel: Ihre Speise muss 45 Minuten garen. Sie möchten, dass sie um 12:30 fertig ist. In diesem Fall müssen Sie: - *die gewünschte Backbetriebsart einstellen* - *die Kochstartzeit auf 11:45 Uhr einstellen (d.h. 12:30 minus 45 Minuten)* - *die Kochdauer auf 45 Minuten einstellen* **Am Ende der Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch ab.**

BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIEREINHEIT *(Type A)*



1. Anzeige Minutenzähler bzw. Anzeige AUTO (automatischer Betrieb)
2. Anzeigen
3. Umluft mit Ventilator
4. Umluft mit VARIOFAN
5. Abtauen
6. Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
7. Einstelltasten
8. Wahlschalter für Betriebsarten
9. Wahlschalter Funktionen und Backzeit

** je nach modell*

WICHTIG! **Nach der Installation des Gerätes und nach einem eventuellen Stromausfall (erkennbar durch die blinkende Anzeige 12:00 im Display) muss zuerst die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.**

200° Die LED-Leuchte " ° " der Temperaturanzeige blinkt im Display, bis die eingestellte Temperatur erreicht worden ist.

HOT Wenn der Backofen nach dem Ende eines Backprogramms noch heiß ist, erscheint im Display die Aufschrift HOT abwechselnd zu der Uhrzeit, selbst wenn die beiden Wahlschalter auf OFF eingestellt sind.

FUNKTION	ZUM AKTIVIEREN	ZUM AUSSCHALTEN	AUSWIRKUNG	DIENT ZU:
Signal aus	• Drehen Sie linken den Wahlschalter der Funktionen auf „Signal aus"	• Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen au OFF	• Schaltet den Signalton des Minutenzählers aus	• Zum Ausschalten des Signaltons des Minutenzählers
Uhrzeit	• Drehen Sie den linken Wahlschalter für die das Symbol „Zeitvorwahl" • Drücken Sie die Einstelltasten "+" bzw. "-" um die Zeit einzustellen	• Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen au OFF	• Stellt die im Display angezeigte Uhrzeit	• Zum Einstellen der Uhrzeit **HINWEIS:** Die Uhrzeit muss nach der Erstinstallation und nach einem Stromausfall (Anzeige 12:00 blinkt) eingestellt werden
dauer des backvorgangs	• Drehen Sie den rechten Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart • Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol „Backdauer" • Stellen Sie die Dauer durch Betätigen der Tasten "+" bzw. "-" ein • Die Anzeige „AUTO" (automatischer Betrieb) leuchtet auf	• Ist die Backdauer abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch aus und der Summer ertönt einige Sekunden lang. Um den Backofen vorher auszuschalten, drehen Sie den linken Schalter auf OFF oder stellen Sie die Zeit auf 00.00 durch Drehen des Schalters auf das Symbol „Backdauer" und durch Betätigen der Einstelltaste "-"	• Ermöglicht die Voreinstellung der Backdauer für das ausgewählte Rezept. • Nach erfolgter Einstellung drehen sie den Funktionsschalter auf OFF um zur aktuellen Uhrzeit zurückzukehren. • Um die eingestellte Backzeit anzuzeigen, drehen Sie den linken Funktionsschalter auf das Symbol Backdauer	• Zum Backen mit festgelegter Backdauer
Backzeitende	• Drehen Sie den rechten Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart • Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol „Backzeitende" • Stellen Sie die Zeit durch Betätigen der Tasten "+" bzw. "-" ein • Die Anzeige „AUTO" (automatischer Betrieb) leuchtet auf	• Wenn die Backzeit zu Ende ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus und der Summer ertönt einige Sekunden lang. Um den Backofen vorher auszuschalten, drehen Sie den linken Schalter auf OF	• Ermöglicht die Einstellung des Backzeitendes nach Wunsch • Nach erfolgter Einstellung drehen sie den Funktionsschalter auf OFF um zur aktuellen Uhrzeit zurückzukehren. • Um die eingestellte Backzeit anzuzeigen, drehen Sie den linken Funktionsschalter auf das Symbol Backzeitende	• Diese Funktion dient zur Programmierung einer Startzeitvorwahl. Wenn Ihr Rezept z.B. 45 Min gebacken werden soll und um 12:30 Uhr fertig sein soll, stellen Sie einfach die Backdauer auf 45 Min und das Backzeitende auf 12:30 Uhr. Der Backofen wird um 11:45 Uhr automatisch starten und sich nach 45 Minuten automatisch ausschalten.
Minutenzähler	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Minutenzähler • Stellen Sie die Zeit durch Betätigen der Tasten "+" bzw. "-" ein	• Stellen Sie die Zeit auf 00.00 durch Drehen des Schalters auf das Symbol „ Minutenzähler" und durch Betätigen der Einstelltaste "-"	• Es ertönt ein kurzer Signalton am Ende der eingestellten Zeit	• Ermöglicht die Nutzung des Timers als Minutenzähler selbst wenn der Backofen ausgeschaltet ist
Kindersicherung	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Kindersicherung • Drücken Sie die Taste "+" 3 Sekunden lang. • Die Kindersicherung ist aktiv, wenn im Display die Aufschrift „STOP" erscheint	• Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Kindersicherung und drehen Sie die Taste "+" 3 Sekunden lang • Die Anzeige STOP im Display erlischt	• Der Backkofen kann nicht eingeschaltet werden	• Nützlich vor allem wenn Kinder im Haus sind

Kontrollknebel Backfunktion	Voreingestellte Temperatur und Regelung Modell mit Elektronischen zeitschaltuhr *(Type A)*	Thermostat-knebel	Funktion
			Damit wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Damit wird das Kühlgebläse aktiviert (nur bei Backöfen mit Kühlungssystem)
			Auftauen In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter -** Diese Einstellung beschleunigt das Vorheizen des Backofens. Wenn die Funktion eingestellt ist, wird der Backofen sofort aufgeheizt (er braucht z.B. 8 Minuten bis 200°C). Die gewünschte Temperatur kann mit dem Temperaturwahlschalter eingestellt werden. Das Ende der Vorheizphase wird durch das Erlöschen der Thermostatleuchte "°C" angezeigt. Nach Ende der Vorheizphase kann die gewünschte Backfunktion gewählt und die Speise in den Backofen gegeben werden. Vermeiden Sie es, die Speise bereits während der Aufheizphase in den Backofen zu geben, da sonst das Gericht nicht gelingen würde.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Ober-/Unterhitze** Es sind die obere und die untere Heizung eingeschaltet. Es ist die traditionelle Art zu garen, ausgezeichnet geeignet zum Braten von Keulen, Wildbret, ideal für Plätzchen und Kekse, und für alle Speisen, die knusprig werden sollen.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Umluft** Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook** Soft Cook ist die ideale Funktion für Backwaren und Brot. Dank der reduzierten Geschwindigkeit des Ventilators wird die Feuchtigkeit im Backraum erhöht. Das bietet optimale Backverhältnisse für alle Speisen, die beim Garen eine geschmeidige Konsistenz bewahren sollen und nicht zerbröseln dürfen (wie z.B. Kuchen, Brot, Gebäck).
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Umluft mit Unterhitze (a):** Erfolgt unter Verwendung des unteren Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten, Gebäck, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das "Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein und wärmen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.
	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Grill:** Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das gereicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
SUPER Super grill	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Der Ofen hat zwei Positie Grill:** Grill 2200 W Super Grill : 3000 W
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Turbogrill (a):** Wenn Sie den Turbogrill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost in der Mitte des Ofens auf mittlerer Höhe und schieben Sie die Fettauffangschale darunter ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.
	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill mit Drehspieß** Einschaltung der Grillheizung und des Bratspießmotors. Dient zum Braten am Spieß.
PIZZA	220	*50 ÷ MAX*	**Pizza backen** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria

(a) Je nach Modell : Funktion mit Vario Fan. Vario Fan ist das exklusive, von Candy entwickelte Backsystem, das die Backergebnisse, die Temperatur und die Feuchtigkeit im Backofen optimiert. Das System Vario Fan verändert automatisch die Drehgeschwindigkeit des Ventilators bei allen Multifunktions-Backprogrammen. Das System wird automatisch aktiviert, sobald eine Funktion aus dem gestrichelten Bereich des Schaltbretts gewählt wird.

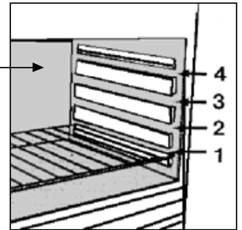
* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304
** Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304 zur Feststellung der Energieeffzienzklasse

GARZEITEN

Die in dieser Tabelle angegebenen Garzeiten dienen als Richtwerte. Diese können je nach Qualität, Frische und Größe der zuzubereitenden Speisen sowie nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

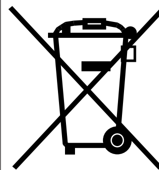
EIN RATSCHLAG:
Schalten Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor der angegebenen Zeit aus und lassen Sie die Speisen bei ausgeschaltetem Ofen weiter garen. So sparen Sie nicht nur Strom, sondern Sie können den Garpunkt nach Ihrem Geschmack bestimmen.

Stellung der Schienen



		KONVENTIONELLER BACKOFEN			MULTIFUNKTIONSBACKOFEN			
Speise	**Menge**	**Gitter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Gitter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Anmerkungen**
• Nudeln								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 - 75	220	2	60 - 65	200	Kein Vorheizen
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 - 60	220	2	40 - 50	200	Kein Vorheizen
Nudelauflauf	Kg 2,5	2	55 - 60	220	2	45 - 50	200	Kein Vorheizen
• Teigwaren								
Brot	Kg 1	2	35 + 10 vorheizen	200	2	30 - 35 10 vorheizen	180	Schneiden Sie ein Kreuz in den zum Laib geformten Teig. Mindestens 2 Stunden gehen lassen. Teig in die Mitte des gut gefetteten Backblechs legen
Pizza	Kg 1	1	25 - 35	190	1	20 - 25	190	Backofen 15 Min. vorheizen
Blätterteig	24 Stk	1	30 - 35	220	2	25 - 30	200	
Rührteig (Marmorkuchen)		1	55	180	1	50	160	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
Mürbeteig (Obstkuchen)		1	40	200	2	30-35	180	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
• Fleisch								
Fleisch können Sie sowohl in hohen Brätern als auch in niedrigen Bratpfannen braten. Niedrige Bräter sollten abgedeckt werden, damit keine Soßen- und Fettspritzer den Backofeninnenraum übermäßig verschmutzen. So bleibt das Fleisch außerdem saftig und zart. Ohne Deckel ist das Fleisch dagegen kroß und knusprig. Die angegebene Zeiten gelten fürs Braten mit oder ohne Deckel.								
Roastbeef	Kg 1	3	70 - 80	220	3	50 - 60	200	Fleisch in einem hohen Bräter braten. Einmal wenden.
Schweinebraten	Kg 1	2	100 - 110	220	2	80 - 90	200	Bratform abdecken.
Kalbsrollbraten	Kg 1,3	1	90 - 110	220	2	90 - 100	200	s. oben
Rinderbraten	Kg 1	2	80 - 90	220	2	80 - 90	200	s. oben
• Fisch								
Forelle	Kg 1	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Abgedeckt backen.
Lachsfilet	700 gr. 2,5 cm dick	2	30 - 35	220	2	30 - 25	200	Nicht abdecken.
Schollenfilet	Kg 1	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	
Goldbrasse	2 Stk.	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Abgedeckt backen.

		KONVENTIONELLER BACKOFEN			MULTIFUNKTIONSBACKOFEN			
Speise	**Menge**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Anmerkungen**
• Geflügel								
Ente/Gans	1,3 Kg.	2	60 - 80	220	2	60 - 70	200	
Huhn	1,5 Kg.	2	110 - 120	220	2	100 - 110	200	
• Grillen								
Legen Sie das Grillgut unter den Infrarotgrill. Achtung: die Grillheizung wird glühend rot. Zum Auffangen von Fett und Bratensaft schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut.								
Toastbrot	4 Sch	4	5 5 vorheizen	grill	4	5 10 vorheizen	grill	Toastbrot auf den Rost legen. Von beiden Seiten grillen. Vor dem Servieren auf dem Backofenboden warmhalten.
Bratwurst	5 St.	4	25 - 30 5 vorheizen	grill	4	15 - 20 10 vorheizen	grill	
Kotelett	4 St.	4	25 5 vorheizen	grill	4	15 - 20 10 vorheizen	grill	Beim Grillen ab und zu wenden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

INSTRUCCIONES GENERALES

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para obtener de este electrodoméstico las mejores prestaciones aconsejamos:
• Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.
• Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.
Cuando el aparato està en funcionamento todos sus elementos assessibles, estan calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos.
Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.
Por su naturaleza el horno es un aparato que se calienta, de modo particular el cristal de la puerta. Es aconsejable pues impedir que los niños puedan acercarse al horno cuando se encuentre en funcionamiento, especialmente cuando está en márcha el grill.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

• Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.
CE Aparato confrome a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE , sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE , y sucesivas modificaciones.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

● Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos.
Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.
● El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
— No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
— No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
— No utilice el aparato si no lleva calzado.
— No deje que los niños o las personas incapacitadas usen el aparato sin vigilancia.
— No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
— En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.
● En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:
— saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
— esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.
En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.
No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
● Este aparato no esta destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
● Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrenta no están incluidas en la Garantia.
La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

Introduzca el aparato en el hueco del mueble (bajo encimera o en columna). El horno se fija introduciendo 2 tornillos en los agujeros del marco, visibles al abrir la puerta.
Con el objeto de permitir una mejor ventilación del mueble, empotre el horno respetando las medidas y las distancias indicadas en la última página.
Nota: Para los hornos que deban acoplarse a una encimera, resulta indispensable respetar las instrucciones contenidas en el manual adjunto al aparato a acoplar.

IMPORTANTE

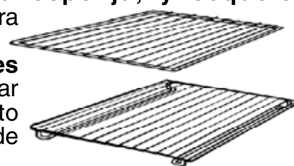
Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una temperatura de 120°C: los materiales plásticos o encolados que no resistan esta temperatura pueden deformarse o despegarse.
De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato no deben existir contactos con las piezas eléctricas. Todas las piezas protectoras deben fijarse de manera que no puedan sacarse sin la ayuda de un utensilio.
Para garantizar una buena ventilación debe eliminarse la pared posterior del hueco, y el panel de apoyo debe tener una apertura mínima de 45 mm.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.
En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación deberá realizarla un técnico especializado. En caso de que la base y la clavija del aparato sean incompatibles, haga que un técnico especializado le cambie la base por otra adecuada.
También puede efectuar la conexión a la red intercalando entre el aparato y la red un interruptor omnipolar, preparado para la carga y con arreglo a las normas vigentes. El hilo de tierra amarillo-verde no debe quedar interrumpido por el interruptor.
La base o el interruptor omnipolar utilizados para la conexión deben estar situados en un lugar fácilmente accesible y cerca del electrodoméstico instalado.
Importante: en la fase de instalación, coloque el cable de alimentación de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a los 50 °C a temperatura ambiente.
El aparato cumple los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos. Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si ha sido conectado correctamente a una instalación de toma de tierra eficaz, con arreglo a lo dispuesto en las normas vigentes de seguridad eléctrica, (en caso de duda, exija un control exhaustivo de la instalación por parte de un técnico especializado). El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
Importante: el fabricante queda exento de cualquier responsabilidad por los posibles daños personales o materiales causados por la falta de conexión a tierra.
ATENCIÓN: La tensión y frecuencia de alimentación están indicadas en la tarjeta de matrícula (en la última página).
Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación de las bases sean adecuadas para la potencia máxima del aparato, indicada en la placa de características. En caso de duda, diríjase a un técnico cualificado.

EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

Es necesario limpiar el equipamiento del horno antes de su primer uso. Limpie con una esponja, y séquelo.
La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.
La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).



Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.

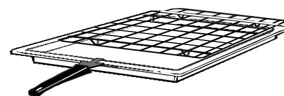
La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno. *No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido*



El Set para Pizza es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.



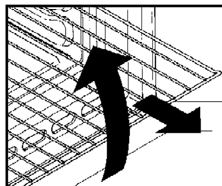
La bandeja del horno.
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo.
Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.



Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

CONSEJOS ÚTILES

REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



El horno está dotado de un nuevo sistema de sujeción de las rejillas.
Este sistema permite extraer las rejillas casi por completo sin que caigan y manteniéndolas perfectamente en plano, permitiendo verificar y mezclar los alimentos con la máxima tranqu-ilidad y seguridad.
Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas, cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 24) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.
La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

Los modelos U·COOK

Los hornos U·COOK tienen un control electrónico de la velocidad del ventilador que está patentado por Candy y que se llama VARIOFAN. Durante la cocción, este sistema cambia automáticamente la velocidad del ventilador (en el modo multifunción) para optimizar el flujo de aire y la temperature interna del horno.



Todos los hornos U·COOK tienen la función Soft cook. Esta función permite la distribución de la humedad y de la temperatura. Reduce la perdida de humedad en un 50 %, lo que garantiza un alimento más sabroso y tierno. Esta función es recomendada para cocinar pasteles y pan.



La función Sprinter reduce el tiempo de calentamiento del horno; en sólo 8 minutos alcanza 200°.



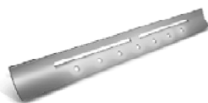
La función Supergrill dá la posibilidad de aumentar la intensidad del tostado. La potencia Supergrill se incrementa un 50% respecto a un grill convencional.

Algunos hornos vienen equipados con la nueva contrapuerta de cristal la cual tiene una mayor área de cristal y permite un mejor aislamiento.

Segùn modelos U·SEE

Es un sistema de iluminación que reemplaza a la tradicional lámpara. 14 luces LED´s están integrados en el interior de la puertas. Estas producen una luz blanca de calidad la cual permite ver el interior del horno con claridad sin ningún tipo de sombra en las diferentes alturas o baldas del horno.

Ventajas:
El sistema U·SEE, además de ofrecer una excelente iluminación dentro del horno, dura mucho más tiempo que la bombilla tradicional y consume mucho menos, por lo que ahorra energía.
- Visión óptima
- Gran vida útil
- Consumo muy bajo de energía, -95 % en comparación con la tradicional iluminación.



El electrodoméstico que lleva un LED blanco de la 1M Clase según IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); la potencia de luz máxima que emite λ459nm <150uW. No observado directamente con los instrumentos ópticos.

TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 24 y 25 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.
Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gasos.
Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza, tal característica puedé ser restablecidá mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programándo el horno a la máxima temperatura.
no usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que puedieran dañar irremediablemente el esmalte.

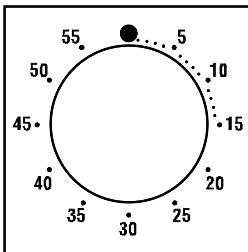
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice productos abrasivos, estropajo u objetos dentados para limpiar los cristales de la puerta del horno.
No utilice vapor o pulverizadores de alta presión para limpiar el aparato.
Limpiar las superficies de acero inox y esmaltadas con agua templada y jabón, o con productos específicos de comercios especializados, evitando absolutamente el uso de polvos abrasivos que dañarían las superficies y partes estéticas.
La limpieza del horno es muy importante y debe ser efectuada cada vez que éste es utilizado. En las paredes se depositan grasas derretidas durante la cocción que podrían, en el sucesivo encendido, producir olores desagradables que afectarían a la cocción. Para la limpieza utilizar agua caliente y jabón, aclarando cuidadosamente.
Para eliminar esta tarea, las paredes del horno pueden ser revestidas con paneles autolimpiantes especiales, accesorios opcionales en algunos modelos: ver parágrafo específico «HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO».
Utilizar jabón y barillas de acero para las rejillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frias. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantia.
La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la encierta, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas.
Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.
Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.
N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

ASISTENCIA TÉCNICA

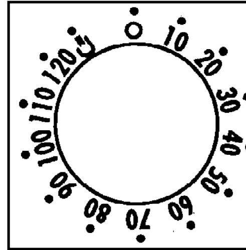
En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.
En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y **llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (Fig. última página).**
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

USO DEL MINUTERO



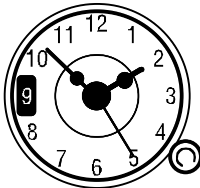
Para seleccionar el tiempo elegido, gire el mando una vuelta completa y después vuelva a ajustar la marca en la posición correspondiente al tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado se emitirá una señal acústica durante algunos segundos.

USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos).
Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica **O**, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente. **Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de cocción o girando el mando a la posición ✋ .**

Lectura tiempo seleccionado

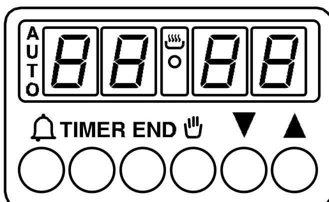


Para regular la hora, presionar el mando y girar a la izquierda hasta leer la hora exacta. Para la utilización como cuentaminutos, seleccionar la duración del tiempo girando el mando en sentido anti-horario (sin presionar) hasta leer el tiempo deseado (max 180'). Al finalizar el tiempo entrará en función la alarma y tendrá que apagar el horno; para que cese girar el mando hasta 🔕

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
MINUTERO	• Pulse y mantenga pulsada la tecla 🔔 • Pulse las teclas ▼o▲ para ajustar la duración • Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; para interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla ✋)	• Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido • Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla 🔔	• Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado).
FUNCIÓN MANUAL	• Pulse la tecla ✋ • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	• Situar el mando selector de función en la posición **O**.	• Permite el funcionamiento del horno	• Efectúe las cocciones deseadas
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Pulse y mantenga pulsada la tecla TIMER • Pulse las teclas ▼o▲ para el ajuste de la duración • Suelte las teclas • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situer el mando selector de función en la posición O ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas TIMER ▼o▲).	• Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. • Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla TIMER. • Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla TIMER+▼o▲	• Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica.
FIN DE LA COCCIÓN	• Pulse y mantenga pulsada la tecla END • Pulse las teclas ▼o▲ para ajustar la hora del fin de cocción. • Suelte las teclas • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	• A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situer antes el mando selector de función en la posición O.	• Permite memorizar la hora de fin de la cocción. • Para visualizar la hora programada, pulse la tecla END • Para modificar la hora programada, pulse las teclas END + ▼o▲	• Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN. A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso *Seleccione la función de cocción deseada.* *Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos (TIMER +▼o▲)* *Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. (END +▼o▲)* ***La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 h (12:30, menos 45 minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automáticamente.*** **ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.**

AJUSTE DE LA HORA



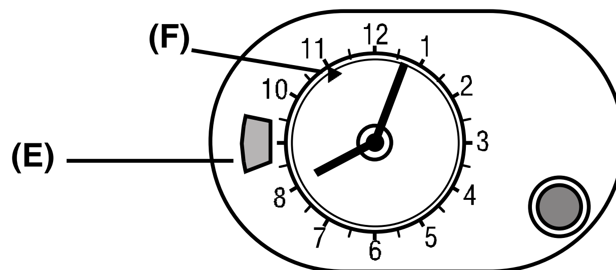
ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 0:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

• Pulse y mantenga pulsadas las teclas TIMER o END (🔔o TIMER en alguros modelos)
• Pulse las teclas ▼o▲ para ajustar la hora
• Suelte las teclas

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si selecciona en modo manual ✋ o cocción programada

NOTA: Para ajustar las diversas funciones del horno, en algunos modelos aparecen los símbolos ▼ o▲, en otros modelos aparecen + o -.

USO DEL PROGRAMADOR ANALÓGICO



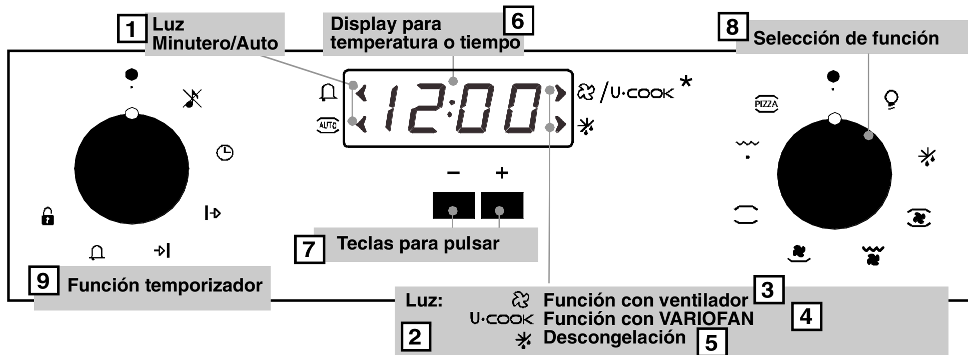
AJUSTE DE LA HORA

Para regular el reloj, presionar el mando y girar en sentido anti-horario hasta leer la hora exacta, para finalizar, bastará con dejar de presionar el mando.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si selecciona en modo manual o cocción programada

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
FUNCIÓN MANUAL	• Girar el mando en sentido anti-horario (sin presionar) hasta que aparezca el simbolo en el cuadrante (E)	• Posicione el mando selector en la posición **O**.	• Permite el funcionamiento del horno	• Efectúe las cocciones deseadas
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Antes del ajuste, seleccione la temperatura y la función deseada • Seleccione el tiempo de la cocción girando el mando hacia la izqueierda sin pulsar hasta hacer coincidir el tiempo seleccionado en el cuadrante (E). • El inicio de la cocción comienza inmediatamente y finaliza automáticamente al transcurrir el tiempo seleccionado. • Tiempo máx. de cocción 180 minutos (3 horas)	• Al finalizar el tiempo introducido, el horno se apaga automáticamente y se activa la alarma acústica • Para finalizar antes la función introducida, girar el mando hasta hacer coincidir con el indice del cuadrante (E)	• Permite seleccionar el tiempo de la cocción del alimento introducido en el horno	• Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica.
FINAL DE LA COCCIÓN *(No disponible en el modelo 2D 364)*	• Antes de la introducción, seleccionar la temperatura y la función deseada • **Selección hora de inicio cocción:** tirar y girar el mando en sentido anti-horario hasta hace coincidir la manecilla con la hora de inicio de cocción deseada. • **Selección duración cocción:** girar, sin presionar, el mando en sentido horario hasta hacer coincidir el tiempo seleccionado con el indice del cuadrante (E)	• A la hora introducida, la función se apaga automaticamente y se activa la alarma acústica. Para finalizar antes la función introducida, girar el mando en sentido anti-horario hasta hacer coincidir con el indice del cuadrante (E)	• Permite programar una cocción en modo que los alimentos están listos a la hora deseada	• Ejemplo: El alimento deseado se ha de cocinar durante 45 minutos y deseo que está listo a las 12:30, en tal caso - *Seleccionar la función de cocción deseada* - *Introducir la hora de inicio de cocción a las 11:45 (12:30 anterior 45 minutos)* - *Introducir la duración de la cocción a 45 minutos* **Al finalizar la cocción el horno se apaga automáticamente**.

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRONICO *(Type A)*



1. Luz Minutero/Auto
2. Luz
3. Función con ventilador
4. Función con VARIOFAN
5. Descongelación
6. Display para temperatura o tiempo
7. Teclas para pulsar
8. Selección de función
9. Función temporizador

***** *según modelo***

CUIDADO! **Una vez se realice la instalación, lo primero que hay que hacer es poner la hora correcta (esto lo podremos reconocer pulsando el Display y viendo 12:00 parpadeando).**

200° *El Led "°" indicador de la temperatura parpadea mientras que no llega a la temperatura programada.*

HOT *HOT: Cuando el programa de cocción se termina y el horno sigue caliente, en el display aparece la palabra HOT, junto con el tiempo , aunque los 2 mandos de selección de función están apagados.*

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
MODO SILENCIO	• Gire el mando del tiempo hasta la posición "Modo Silencio"	• Gire el mando del tiempo hasta la posición OFF	• Da opción a quitar el sonido del minutero.	• Quitar el sonido del minutero.
PONER EN HORA	• Gire el mando de tiempo hasta la opción de poner en hora (reloj) • Utilice los botones "+" o "-" para fijar la hora	• Gire el mando del temporizador hasta la posición OFF.	• Da opción a fijar la hora que aparece en el Display.	• Poner en hora **NB: ponga la hora una vez que instale el horno o antes de apagarlo (el reloj aparecerá parpadeando 12.00)**
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Gire el mando derecho selector de función hasta la función deseada. • Gire el mando izquierdo temporizador hasta la posición "duración de la cocción" • Ponga el tiempo de cocción usando los botones "+" y "-".	• Cuando el tiempo de cocción ha pasado, el horno se apaga automáticamente y la alarma suena durante unos segundos. Para desconectar la función de cocción, gire el mando derecho hasta la opción OFF o ponga el tiempo a 00.00; girando el mando izquierdo o pulsando las opciones "+" y "-".	• Permite prefijar el tiempo cocción requerido para la receta escogida. • Cuando se fija la duración de la cocción, gire el mando izquierdo para volver a la hora real. • Para ver el tiempo de cocción que se ha seleccionado, gire el mando izquierdo hasta la opción de duración de la cocción	• Para cocinar las recetas deseadas
FIN DE COCCIÓN	• Gire el mando derecho hasta la función de cocción deseada • Gire el mando izquierdo hasta la posición fin de cocción • Fije la hora final de cocción usando los botones "+" y "-" • Aparece la Luz Auto	• Cuando finaliza el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. • Para desconectar la función de cocción, gire el mando derecho hasta la opción OFF.	• Permite programar el fin de cocción deseado. • Cuando se fija la duración de la cocción, gire el mando izquierdo para volver a la hora real. • Para ver el tiempo de cocción que se ha seleccionado, gire el mando izquierdo hasta la opción de fin de cocción	• Esta función se usa para programar de antemano lo que queremos cocinar. Por ejemplo, si su receta necesita un cocinado de 45 min y tiene que estar listo para las 12.30 del mediodía, simplemente, ponga duración de la cocción 45 min y que finalice a las 12.30. **De esta forma, el horno comenzara a cocinar a las 11.45 y seguirá en funcionamiento hasta la hora final programada, luego el horno se apagará automáticamente.**
MINUTERO	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del minutero (campana) • Ponga el tiempo de cocinado usando los botones "+" y "-".	• Ponga la hora en 00.00 girando el mando izquierdo hasta el minutero, usando el botón "-"	• La alarma suena durante unos segundos cuando llega la hora fijada.	• Permite usar el horno como alarma incluso si está apagado.
BLOQUEO SEGURIDAD	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos • El horno se habrá bloqueado cuando en el display aparezca "STOP".	• Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos. • La palabra STOP desaparece	• El horno no se puede usar	• Es una función útil especialmente cuando hay niños en casa.

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico *(Type A)*	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Esta posición permite un precalentamiento rápido del horno. Una vez seleccionada esta función, se consigue un inmediato calentamiento del horno (p.ej: tarda 8 minutos en alcanzar 200°C), y la temperatura deseada puede seleccionarse mediante el botón correspondiente. El fin de la fase de precalentamiento se indica al apagarse el piloto del termostato "°C". Una vez concluida esta fase, es posible seleccionar la función de cocción deseada e introducir los alimentos que se van a cocinar. Tener cuidado de no introducir alimentos en el horno durante la fase de precalentamiento, ya que estos podrían resultar dañados.
**	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convección natural** Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
*	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**CALOR CIRCULANTE (a)** Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cociendo (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a)** Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
•	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL:** ***El grill debe utilizarse con la puerta cerrada.*** Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
SUPER Super grill	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** el horno tiene dos posiciones Grill **Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRILL (a) :** ***La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada.*** Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cociendo.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill asador rotativo** Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
PIZZA	220	*50 ÷ MAX*	**Modalidad pizza** El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

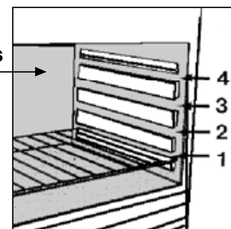
(a) SEGÚN EL MODELO, Función con VARIO FAN : Vario Fan es el exclusivo sistema de funcionamiento desarrollado por Candy para optimizar los resultados de cocción, la regulación de la temperatura y la regulación de la humedad. El sistema Vario Fan modifica automáticamente la velocidad de rotación del ventilador para todo tipo de cocciones en multifunción. Este sistema se activa automáticamente cada vez que es seleccionada una función en el interior del área descrita en el panel de control.

* Programa de prueba según CENELEC EN 50 304

** Programa de prueba según CENELEC EN 50 304 utilizado para la definición de la clase energética

TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos sugeridos en las tablas siguientes son indicativos y pueden variar según la calidad, frescura, dimensión y espesor de los alimentos y según su gusto. Dejar siempre reposar durante unos minutos antes de servir, ya que todos los alimentos siguen cociéndose tras extraerlos del horno.

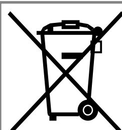


CONSEJO ÚTIL: Apagar el horno al menos 10 minutos antes del tiempo indicado dejando los alimentos en el interior del mismo. Ello le permitirá ahorrar energiá y completar la cocción según sus gustos. Para no secar demasiado las superficies es indispensable bajar la temperatura.

		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	**Cantidad**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Observaciones**
• Pasta								
Lasañas	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Introduzca la lasaña en el horno frío.
Canelones	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Introduzca la canelones en el horno frío.
Pasta al horno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Introduzca la pasta en el horno frío.
• Pastas saladas								
Pan	Kg 1 pasta	2	35 precal.10	200	2	30 ÷ 35 precal.10	180	Preparar la pasta en forma redonda e incida con un cuchillo una cruz sobre la parte superior de la forma. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Precalentar durante 15 minutos el horno. Preparar la pizza en la grasera esmaltada con tomates, mozzarella y jamón, aceite, sal, orégano.
Hojaldre n. 24 vol au vent	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Situar 24 vol au vent en la grasera y cocer.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Precalentar durante 15 minutos el horno. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
• Carne								
Todas las carnes pueden ser cocidas en recipientes de borde bajo o borde alto. Es aconsejable cubrir el recipiente de borde bajo con una tapa para evitar ensuciar el horno con salpicaduras del condimento. Las carnes cubiertas resultan más blandas y jugosas, mientras que las descubiertas resultan más crujientes. Los tiempos indicados valen para cocciones con recipiente cubierto o descubierto.								
Roastbeef entero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Situar la carne en una bandeja Pirex de borde alto con sal y pimienta. Dele la vuelta a mitad cocción.
Solomillo de cerdo enrollado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer la carne en bandeja Pirex cubierta con sal, pimienta, aromas naturales, aceite y mantequilla.
Solomillo de ternera enrollado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cocer como arriba.
Solomillo de buey filete	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer como arriba.
• Pescado								
Trucha	3 enteras / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las truchas cubiertas aceite, sal y cebollas en bandejas de Pirex.
Salmon	700 g a rodajas de 2,5 cm esp.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cocer el salmón no tapado en bandeja Pirex con sal, pimienta y aceite.
Lenguado	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer el lenguado con sal y una cuchara de aceite.
Dorada	2 enteras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las doradas en recipiente cubierto con aceite y sal.

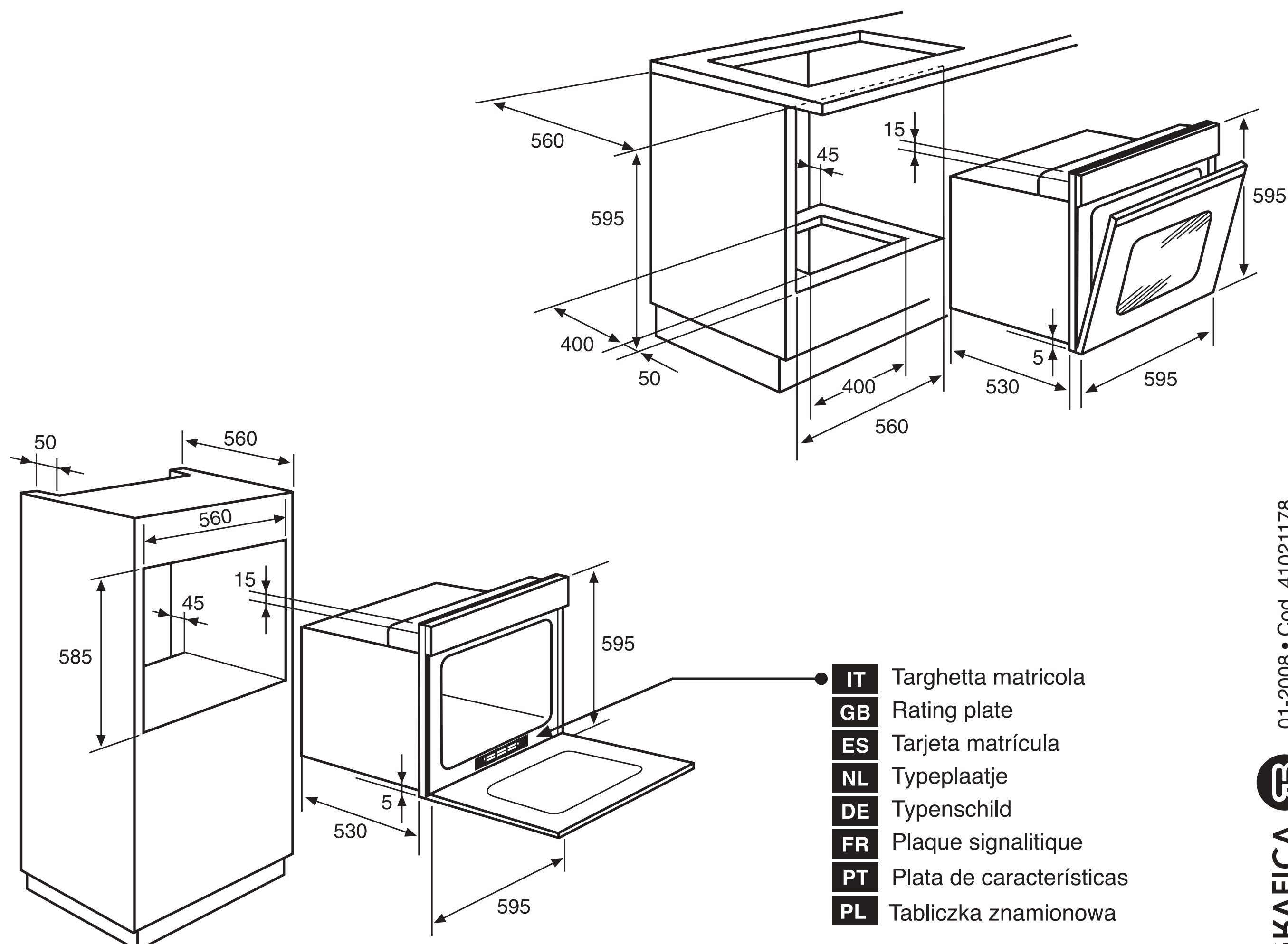
TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Plato	Cantidad	Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			Observaciones
		Estante	Tiempo de cocción en minutos	Tempe-ratura horno	Estante	Tiempo de cocción en minutos	Tempe-ratura horno	
• Aves, Conejo								
Pintada	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Coloque la pintada en bandeja Pirex o cerámica de borde alto condimentado con aromas naturales y poquísimo aceite.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Como para la pintada.
Conejo troceado	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Trocear el conejo en partes iguales y situarlas en la grasera esmaltada, condimente con aromas naturales. Si fuera necesario darle la vuelta.
• Dulces, Pasteles								
Pastel cacao en bote	scatola	1	55	180	1	50	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel Margarita en bote	scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel de zanahorias en bote	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
• Verdura								
Hinojos	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Colocar los hinojos cortados en 4 partes y tapados en bandeja Pirex, con mantequilla y sal y preferiblemente con la parte interna hacia arriba.
Calabacín	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Rabanar los calabacines y cocer en bandeja Pirex, cubiertas con mantequilla y sal.
Patatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cortar las patatas en partes iguales y cocerlas cubiertas con aceite, sal y orégano o romero en bandeja Pirex.
Zanahorias	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Cortar las zanahorias y cocerlas cubiertas en bandeja Pirex.
• Fruta								
Manzanas enteras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cocer la fruta en bandeja de Pirex o cerámica no cubierta. Dejar enfriar en horno.
Peras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
Molocotones	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
• Cocción al grill								
La cocción al grill debe ser realizada colocando el alimento bajo el grill eléctrico a rayos infrarrojos. Atención: durante el funcionamiento el grill está al rojo vivo. La grasera debe ser colocada bajo la rejilla para recoger las salsas.								
Pan de molde tostado	4 rebanadas	4	5 (5 precal.)	grill	4	5 (10 precal.)	grill	Introducir el pan de molde sobre la parrilla soporte. Tras la 1a cocción dar la vuelta hasta ultimar la cocción. Advertencia: mantener el pan de molde en calinete en el fondo del horno antes de servir.
Bikinis	4	3	10 (5 precal.)	grill	3	5/8 (10 precal.)	grill	Introducir los bikins sobre la parrilla soporte grasera; tras la 1a bruñidura dar la vuelta al bikini hasta ultimar la bruñidera.
Salchichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 precal.)	grill	4	15/20 (10 precal.)	grill	Cortar las salchichas por la mitad y disponerlas sobre la parrilla, con la parte interna hacia arriba. A mitad cocción dar la vuelta a las salchichas hasta ultimar la cocción. Advertencia: De vez en cuando controlar visualmente la uniformidad de la cocción. En caso de desuniformidad intercambiar las cocidas con las menos cocidas.
Costillas de buey	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 precal.)	grill	4	15/20 (10 precal.)	grill	Disponer las piezas debajo de la acción del grill grande y darles la vueltas dos veces.
Muslos de pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 precal.)	grill	3	50/60 (10 precal.)	grill	Condimente con aromas naturales y darles la vuelta de vez en cuando.



Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

INSTALLAZIONE IT
INSTALLATION GB
INSTALACIÓN ES
INSTALLATIE NL
INSTALLATION DE
INSTALLATION FR
INSTALAÇÃO PT
INSTALACJA PL



01-2008 • Cod. 41021178

GRAFICA comunication and service

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d’éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d’impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l’intérêt de l’utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

PL

Producent nie ponosi Żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za uŻyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.